



Bauernbrot klein

aus Halbweiss- und Ruchmehl, vorgebacken

Art. Nr.	10984
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	200
Liefereinheit	CT à 20 STK
GTIN-13	7611075109845
Gesamtgewicht (kg)	4.39
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (mind. -18°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 6 - 7 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Weizenbrot vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, GETROCKNETER HARTWEIZENSAUERTEIG, Speisesalz jodiert, Backhefe, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Traubenzucker, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1029	Kilokal. ca. (kcal)	246
Fett (g)	0.9	Kohlenhydrate (g)	48
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	davon Zucker (g)	1.9
Eiweiss (g)	8.7	Salz (g)	1.6